

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

MERLUZZO (BIANCO) 230 gr
PATATE lessa - 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1
LIMONE succo - 1
PREZZEMOLO ciuffo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ungete i filetti di merluzzo con poco olio; quindi trasferiteli in una casseruola su di un foglio di carta forno. Coprire la casseruola e lasciate cuocere per 10 minuti.



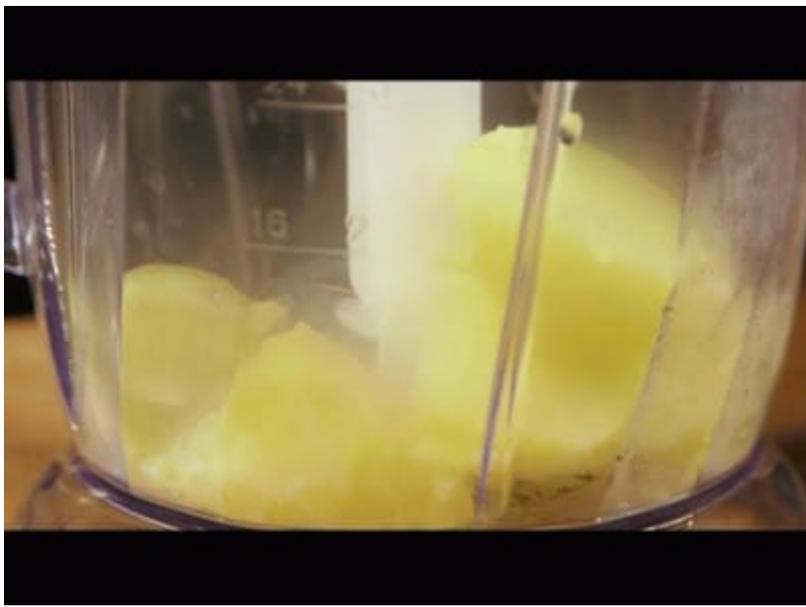
2 Nel frattempo tagliate il pane realizzando dei crostini.



- 3 Trasferite il pane in una teglia foderata da carta forno, ungeteli con poco olio extravergine ed infornate a 180°C per 5 minuti o fino a doratura dei crostini.



- 4 Tagliate le patate già cotte e trasferitele nel boccale del tritatutto, aggiungete il pesce cotto e frullate.



- 5 Insaporite con il prezzemolo, sale, pepe e un giro d'olio extravergine; frullate nuovamente per amalgamare gli ingredienti.



6 Aggiungete il succo di limone e altro olio così da ammorbidire la mousse e frullate.



7 Servite la mousse con i crostini appena sfornati.

